

Rezept

Blätterteigteilchen mit Schinkenfüllung

Ein Rezept von Blätterteigteilchen mit Schinkenfüllung, am 10.06.2023

Zutaten

250 g glutenfreier TK-Blätterteig (Fertigprodukt)	70 g gekochter Schinken
2 EL Kräuterfrischkäse	1 EL Naturjoghurt
1/2 TL mittelscharfer glutenfreier Senf	Pfeffer
Milch zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig nach Packungsangabe auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig ausrollen und anschließend in 6 Quadrate schneiden.

2. Den Schinken würfeln und mit Frischkäse, Joghurt, Senf und 1 Msp. Pfeffer vermischen. Auf die Hälfte der Quadrate je 2 EL Füllung setzen und die Teigländer mit Milch bestreichen. Die Füllungen mit je 1 Quadrat bedecken. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel andrücken. Die Blätterteigteilchen mit Milch bestreichen, aufs Blech legen und im heißen Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen.